

Sjokolade- og pistasj éclairer à la Dubai

Ingrédients

- 50g vann
- 67g helmelk
- 2g sukker
- 2g salt
- 23g smør
- 63g mel
- 97g egg
- 250g helmelk
- 45g eggeplommer (omtrent 3 plommer)
- 38g sukker
- 18g maizena
- 75g sjokolade Oriado
- 75g kadaif med litt smør
- 150g pistasjpuré

Préparation

1. Her er jeg igjen med deilige sjokolade- og pistasje-eclairs, kremete og sprø som ønsket, med en Valrhona-sjokolade som jeg liker veldig godt, Oriado.
2. For sprøheten, og for ikke å dø uten å ha testet en av de største mattrendene de siste årene, har jeg byttet ut min tradisjonelle feuilletine-sprøhet for å lage en "Dubai"-versjon basert på englehår.
3. Jeg ble positivt overrasket over resultatet, sprøheten er veldig forskjellig fra den som oppnås med dentelle-crêpes, men også veldig god!
4. Utstyr :Jeg har brukt min Kenwood Cooking Chef / kode FLAVIE = ratis tilbehør ved kjøp av roboten / kode FLAVIE2 = 20% rabatt på alt tilbehørMine sprøyteposer kommer fra Guy Demarle / henvisningskode FLAVIE10 for 10 i gave ved registreringPerforert platePetit four dyse 14mmIngredienser :Jeg har brukt sjokoladen Oriado fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg har brukt pistasjpuré Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1t30 + 25 minutter steking + avkjølingFor omtrent ti eclairs : Choux-deig : vann helmelk sukker salt smør mel egg Hvis du bruker cooking chef, trenger du bare å følge oppskriften for choux-deig, ellers, her er trinnene å følge : Varm opp vannet og melken med sukker, salt og smør.
7. Når blandingen er varm og smøret er helt smeltet, tilsett melet på en gang, bland godt og sett tilbake på middels varme.
8. Rør konstant for å tørke deigen, i omtrent 3 til 4 minutter.
9. Fjern fra varmen, la det avkjøle mens du rører jevnlig, eller sett deigen i bollen til en robot med blad og bland på lav hastighet slik at dampen fordamper.
10. Deretter tilsetter du eggene litt etter litt, alltid mens du rører jevnlig, til du har en homogen deig.
11. Hell deigen i en sprøytepose med en petit four dyse, og sprøyt ut eclairs på et brett dekket med bakepapir.
12. Før steking drysser jeg eclairene med en tant-pour-tant av kakaosmør/pulverisert sukker, du kan bare drysse med melis, det hjelper å få jevne eclairs.
13. Sett dem i en forvarmet ovn på 180°C i 25 minutter (uten å åpne ovnen under steking).
14. Eclairene skal være hevet og gyldne.
15. La dem avkjøle på rist.
16. Vaniljekrem med sjokolade : helmelk eggeplommer (omtrent 3 plommer) sukker maizena sjokolade

Oriado Varm opp melken.

17. Pisk eggeplommene med sukker og deretter med maizena.
18. Hell den varme melken over og hell alt tilbake i kjelen og la det tykne på middels varme.
19. Hell kremen over sjokoladen og bland godt for å få en jevn krem.
20. Film den til kontakt og la den avkjøle helt i kjøleskapet.
21. Sprø pistasje kadaïf : kadaïf med litt smør pistasjpuré Melis etter smak Stek englehårene i en panne med litt smør.
22. La dem deretter avkjøle og tilsett dem til pistasjpuréen.
23. Hvis du ønsker det, og hvis du ønsker en ganske søt smak, kan du tilsette melis.
24. Jeg har ikke tilsatt noe, og det var søtt nok for meg med sjokoladen, så det er opp til deg!
25. Montering : Litt smeltet sjokolade Noen pistasjnøtter Åpne eclairene på midten i lengden.
26. Fyll dem med sprø pistasje.
27. Deretter, løsne vaniljekremen og fyll eclairene.
28. Dekorér med litt sjokolade og noen pistasjnøtter før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com